The Prep Machine

The Fast & Easy Way for Kitchen Prep
Peels Rough Skinned Vegetables, Scales Fish
Froths Milk, and Mixes



Before Operating this Unit
Please Read These Instructions

Model Number EP200

V6 033008

CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS

Because we are interested in your safety while using this fine Euro-Cuisine product, we have included this list of general safeguards; please take the time to carefully read them. They provide important information regarding safe use and maintenance of the appliance. Nonobservance of these safeguards may compromise the safety of the appliance, result injury, and/or void the warranty.

READ ALL INSTRUCTIONS

1. To protect against risk of electrical shock, never submerge the appliance or cord in water or other liquid. Although the unit is designed to be water proof we recommend you don't completely submerge. If appliance or cord falls into liquid, unplug the cord from the outlet immediately. Do not reach into the liquid.
2. To avoid possible accidental injury, close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
3. Unplug battery charger from the outlet when not in use. To unplug, grasp adaptor and pull from the electrical outlet. Never pull cord.
4. Never put your fingers or cutlery onto the spinning parts.
5. Do not operate any appliance and or battery charger with damaged cord or plug, or after appliance malfunctions, or after the appliance or battery charger has been dropped or damaged in any way. Return

IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

appliance or battery charger to nearest authorized service center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment.

6. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
7. Do not use outdoors.
8. Do not let cord hang over edge of table or counter.
9. Do not let cord contact hot surface, including the stove.
10. Do not use an extension cord. Plug charger directly into an electric outlet.
11. Use only with the charger provided with the appliance. Do not attempt to use this charger with any other product. Likewise, do not attempt to charge this appliance with any other charger.
12. Do not operate this or any other motor-driven appliance while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
13. Do not use the appliance while barefoot.
14. Store the appliance and all of its parts out of the reach of children.
15. Do not charge the batteries at temperatures lower than 40°F or higher than 100°F.
16. Do not touch the battery charger with wet or damp hands.



IMPORTANT SAFEGUARDS (cont.)

17. After each use, clean all parts that have come in contact with food by following the cleaning instructions in this booklet.
18. Do not incinerate this appliance even if it is severely damaged. The batteries can explode in a fire.
19. The appliance is solely for domestic use to peel vegetable, scale fish, froth milk and mix liquids.
20. Do not place the power handle in a dishwasher under any circumstance
21. Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
22. Do not place an appliance on/or near a hot gas flame, electric element, or in a heated oven. Don't place on top of any other appliance.
23. Always use with safety splash guard in place for safety and to prevent unwashed splashes from the heads.
24. Prior to initial use, wash all the parts which come into contact with food. Clean and dry the power handle and peeler attachment thoroughly after every use.
25. Keep charging for the unit when not in use to keep the unit fully charged at all times.
26. Do not try to peel waxed fruit.

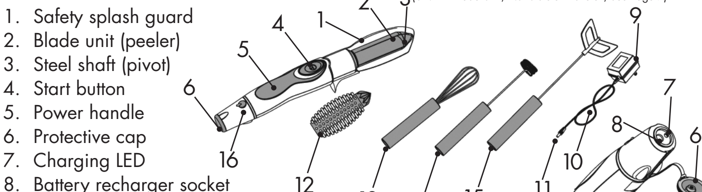
SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY

INTRODUCTION

Congratulations on your new purchase.
The Prep Machine has been specially designed to allow a quick convenient method of : 1) Peeling rough skinned vegetables, 2) Cleaning vegetables and fruit, 3) Whisking eggs and sauces, 4) Frothing milk, and 5) Blending soup and liquids. Please read all the instructions carefully before use.

KEEP INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE REFERENCE.

KNOW YOUR PREP MACHINE



1. Safety splash guard
2. Blade unit (peeler)
3. Steel shaft (pivot)
4. Start button
5. Power handle
6. Protective cap
7. Charging LED
8. Battery recharger socket
9. Battery recharger (adaptor)
10. Recharger lead
11. Recharger plug
12. Brush attachment
13. Whisk attachment
14. Frother attachment
15. Soup blender attachment
16. High and low speed control

IMPORTANT

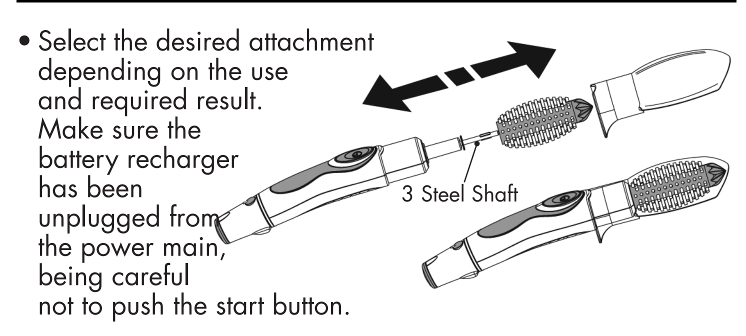
Starter Button- The unit features a “bias off” button which means as soon as you take your thumb or finger off the switch it will stop. This is a simple precautionary safety feature.

We recommend you read the complete instruction manual before use. Please note incorrect use could damage **The Prep Machine** and may invalidate your warranty.



CHANGING THE ATTACHMENTS

- Select the desired attachment depending on the use and required result. Make sure the battery recharger has been unplugged from the power main, being careful not to push the start button.



- Slide the desired attachment onto the steel shaft of the power handle and push firmly down until it clicks into place, pull the end of the attachment to ensure it's firmly located. Replace the safety splash guard onto the power handle and keep in place at all times. The safety splash guard to be used with peeler and brush attachment only.

Removal of the Attachment

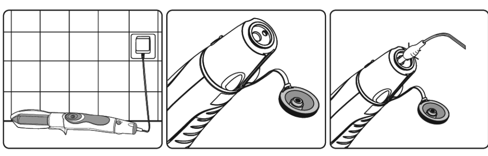
- Remove the safety splash guard (1) (when applicable).
- Pull the attachment firmly out of the steel shaft (3) until it clicks out of place.

CHARGING THE POWER HANDLE

1. Place the unit in a safe convenient location on the kitchen work top. Open the protective cap (6) and put the plug (11) of the battery recharger into the socket (8).
2. Completely unwind the recharger's feed lead (10) and plug the battery charger (9) into the power main. The LED (7) will light up, indicating recharging.
3. The first charge must last at least 16 to 20 hours.
4. When charging is completed, unplug the battery recharger (9) from the power main, pull the plug (11) from the Prep Machine and replace the protective cap (6).

Important:

1. Always locate the unit in a dry area on the kitchen work surface for charging.
2. Ensure the Protective cap has been closed completely before operate.
3. It is normal for the Prep Machine to warm up during recharging.
4. If, after repeated use, the Prep Machine works for a shorter time this does not mean that it is defective. Keep it running until the motor stops and recharge it for 18 hours. This should improve recharging capacity. If necessary, repeat a number of times.

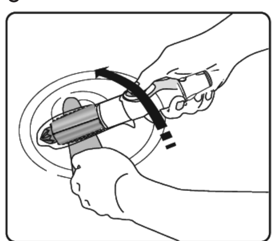


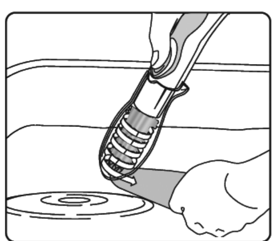


HOW TO USE

Peeler Attachment:

- After Charging, turn the speed control (16) to "high speed" setting.
- Hold the power hand of The Prep Machine (5) with one hand and with the other the root vegetable to peel (carrot, potato, zucchini) or the fish to scale.
- Rest the blade unit (2) against the foodstuff and push the start button (4); the blade unit will start to turn. Releasing the start button (4) the blade stop turning.
- Gradually rub the spinning blade unit (2) over the entire surface of the foodstuff, going from one side to the other. When necessary exerting slight pressure: the continuous rotation of the blade will quickly remove the skins/scales. Any splashed will be blocked by the safety splash guard (1).
- The ends of blade unit (2) are specially designed ribs that can be used on hard to reach areas and spots on the vegetable.





HOW TO USE (cont.)

Notes

- You can peel the foodstuff under gently running water. Be careful to limit contact with water to the safety splash guard (1) and the blade unit (2). Point the unit into the sink to prevent any spray back.
- Place a sieve or colander into a bowl of water to make it easy to collect shaved skin. The action of The Prep Machine removes a fine layer of skin only.

Brush Attachment:

To clean dirt off of vegetables and fruits use the brush with it's innovative convex design and follow the above instructions.

HOW TO USE (cont.)

General Instructions For Other Attachments:

Wash the milk frother, whisk and soup blender attachments before first using. Use hot soapy water to thoroughly clean all the surfaces of all the attachments.

1. Before inserting an attachment, make sure the unit is turned off.
2. Always start the speed control at "low speed" setting.
3. Before using and while operating the milk frother, whisk, and soup blender attachments you must remove the splash guard.
4. To prevent splashing, place attachment head of unit into container before turning on the unit. Turn unit off before removing milk frother and whisk attachments from the mixture.
5. Do not use **The Prep Machine** in any pan directly on stove top. Remove pan from heating surface before whisking or frothing.

HOW TO USE (cont.)

Steps To Perfectly Use Of Your Milk Frother Attachment:

1. For Frothing, fill one third of a tall mug with milk and heat to 60°C/155°F. Do not boil.
2. For milkshakes, ensure the milk is as cold as possible.
3. Turn the speed control to “low speed” setting
4. Insert the milk frother attachment into milk close to the mug base.

Switch on **The Prep Machine**. Moving the milk frother slowly around the inside of the mug. As the milk begins to thicken, raise the frother so that it is always under the top of the froth. Remember to switch off **The Prep Machine** before removing the milk frother attachment from the milk.

Steps For Perfectly Mixing With Your Whisk Attachment:

1. Place ingredients to be mixed in a bowl.
2. Turn the speed control to “low speed” setting
3. Holding **The Prep Machine**, immerse the whisk into the center of the bowl.
4. Continuously move the whisk through the mixture for uniform mixing. Remember to switch off **The Prep Machine** before removing the whisk attachment from the mixture.



Other Uses For The Whisk Attachment Are:

To cream butter and sugar or mix eggs into batter.

To beat whole eggs, frosting, and light mixtures.

Great for smooth batters.

To whip fluffy mixtures, whipped cream and egg whites.

Note: *Whisk attachment should not be used with heavy batters or dough.*

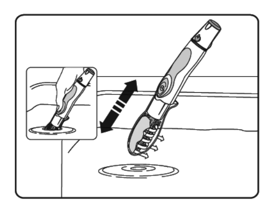
Using Of The Soup Blender Attachment

1. Turn the speed control to “low speed” or “high speed” depending to your need.
2. Immerse the soup blender attachment into the center of the bowl slowly before starting the unit.
3. Continuously move the soup blender through the soup for uniform mixing. Remember to switch off **The Prep Machine** before removing the attachment from the mixture.

CLEANING & MAINTENANCE

i) Unplug the unit from the charger before cleaning it.
ii) Do not disassemble the unit for cleaning purposes.
iii) All parts should be thoroughly dried before storing away.
iv) Any other servicing should be performed by an authorized service representative. The Prep Machine removes a thin outer layer of the vegetables skin. This soon builds up on the inside of the safety splash guard.

While the unit is still spinning slowly dip the peeler into the water and the unit instantly cleanse itself. **Do not submerge the power handle.**



After every use, remove the safety splash guard and the attachment unit and wash them with normal dishwashing detergent.

Never immerse the appliance body in water or other liquids.

Use only a damp cloth to clean the body of the appliance.

Never use chemical and/ or abrasive substances

Do not wash any of the components in the dishwasher



Keep nylon bristles away from heat and do not clean in boiling water as this may damage the bristles.

The battery recharger needs no cleaning.

Before putting the appliance away , wait for all parts to dry.

BATTERY PACK DISPOSAL

The Prep Machine is equipped with Ni-Cd batteries and you need to dispose of them properly. When the batteries are no longer good for use, they must be removed from **The Prep Machine** for disposal. Do not remove the batteries for any reason other than disposal of them.

Care should be taken when removing the battery pack as it is possible to cause a short circuit. Please follow these steps when disposal is required.

NEVER open battery compartment except to dispose the battery.

Open the battery compartment, by twisting the end cap clock-wise position until it stops.

Now slide the switch out with the wires and Battery pack

Carefully detach the two electrical connectors from the battery pack by pulling then away from the battery and dispose properly.

The power handle can now be safely disposed of in your everyday refuse collection.

CAUTION

Do not attempt to remove the battery pack from the unit to charge it.
Never attempt to throw the battery pack or unit into fire or incinerate it.
Do not attempt to remove or damage the battery casing.
The battery must be recycled or disposed of properly at the end of it's service life.



TROUBLE SHOOTING

Before consulting your dealer or point of purchase, please check the following:

Symptom	Possible Cause
Power handle does not work.	Is the unit fully charged for 16 hours? Check that adapter is plugged in correctly. Is there any debris or food particle stopping the peeler from rotating? Remove peeler and clean
LED does not light when charging	LED will only light when the adapter is plugged in completely.
Debris sprays on my arm when I use the unit.	Always use the unit with safety splash guard. Ensure you point the unit downwards into the sink to prevent unwanted splash or spray.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power handle:	Rechargeable Nickel Cadmium 2x1.2V, 700mAh
Adaptor:	AC input 120~60Hz, output 5.6 DC 100mA.
Speed:	6,000RPM

CONTACT INFORMATION

Euro-Cuisine, Inc
p.o.box 351208
Los Angeles, CA 90035
Tel: 888-343-5554
Fax: 323-278-1117
e-mail: info@eurocuisine.net
www.eurocuisine.net



Le Prep

La façon rapide et facile de cuisiner!
Pèle les légumes à peau rugueuse; *écailles le poisson; mousse le lait et mélange*



Lire attentivement les directives
avant d'utiliser cet appareil

Modèle EP200
V6 033008

TABLE DES MATIÈRES

MESURES DE SÉCURITÉ

Ayant à cœur votre sécurité lors de l'utilisation de cet article de premier choix Euro-Cuisine, nous incluons cette liste de mesures de sécurité. Veuillez prendre le temps de bien les lire. Elles fournissent des renseignements importants quant à l'utilisation préventive et à l'entretien de l'appareil. Ne pas observer ces mesures de sécurité pourrait compromettre la sûreté de l'appareil, occasionner des blessures, et/ou annuler la garantie

LIRE TOUTES LES DIRECTIVES

1. Ne submergez jamais l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans un autre liquide afin de vous protéger contre un risque de décharge électrique. Il est recommandé de ne pas submerger complètement l'appareil malgré le fait qu'il soit à l'épreuve de l'eau. Débranchez immédiatement le cordon de la prise si l'appareil ou le cordon tombe dans du liquide. Ne pas le récupérer dans le liquide.
2. Exercez une surveillance accrue lorsque les enfants utilisent un appareil électrique ou s'ils sont à proximité afin d'éviter toutes blessures accidentelles.
3. Débranchez le chargeur de la prise lorsque l'appareil n'est pas en usage. Saisissez l'adaptateur et retirez-le de la prise de courant lors du débranchement. Ne tirez jamais le cordon.
4. Ne mettez jamais vos doigts ou un ustensile sur les parties pivotantes.

5. N'utilisez pas un appareil et/ou un chargeur avec un cordon ou une fiche endommagée, ou lorsqu'ils ne fonctionnent pas bien, ou s'ils sont tombés sur le sol ou endommagés d'une manière quelconque. Retournez ceux-ci dans un centre de service autorisé le plus près pour un examen, une réparation ou un ajustement électrique ou mécanique.
6. L'usage d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
7. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
8. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du comptoir.
9. Ne laissez pas le cordon toucher une surface chaude ou même la cuisinière.
10. N'utilisez pas un cordon de rallonge. Branchez le chargeur directement dans une prise de courant.
11. N'utilisez que le chargeur fourni avec l'appareil. Ne tentez pas de vous servir de ce chargeur avec un autre appareil. De même, ne tentez pas de charger cet appareil avec un autre chargeur.
12. N'utilisez pas cet appareil, ou tout autre, à action motrice sous l'empire de l'alcool ou autres substances qui affectent le temps de réaction ou de perception.
13. Ne vous servez pas de l'appareil si vous êtes nu-pieds.
14. Rangez l'appareil et toutes les pièces incluses hors de la portée des enfants.



MESURES DE SÉCURITÉ...suite

15. Ne chargez pas les piles à une température inférieure à 40°F ou supérieure à 100°F.
16. Ne touchez pas le chargeur si vos mains sont trempées ou humides.
17. Après chaque usage, nettoyez toutes les pièces qui ont été en contact avec des aliments en suivant les instructions de nettoyage de ce livret.
18. N'incinérez pas cet appareil même s'il a subit des dommages sévères, les piles peuvent exploser au contact du feu.
19. L'appareil est strictement destiné à des fins domestiques: peler les légumes, écailler le poisson, mousser le lait et mélanger des liquides.
20. Sous aucun prétexte le manche-moteur ne doit être mis dans le lave-vaisselle.
21. Utilisez un appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné.
22. Ne déposez pas un appareil à proximité ou sur un brûleur à gaz, un élément de la cuisinière ou dans un four chauffant. Ne le déposez sur aucun appareil.
23. Maintenez toujours le protecteur anti-éclaboussement en place pour plus de sûreté et pour assurer la propreté des têtes.
24. Lavez toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments, avant la première utilisation. Nettoyez et séchez à fond le manche-moteur et l'éplucheur après chaque usage.
25. Mettez le chargeur sous tension aussitôt que l'appareil est en arrêt pour toujours maintenir une puissance maximale.
26. Ne tentez pas de peler des fruits protégés avec de la cire.

CONSERVEZ CES DIRECTIVES
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

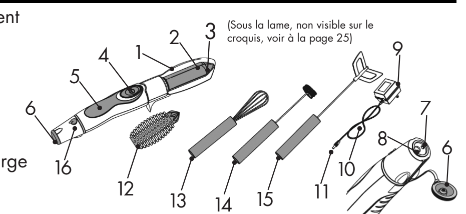
INTRODUCTION

Félicitations pour votre nouvel achat.
Le Prep, de par sa conception particulière, est un moyen rapide et pratique de : 1) peler les légumes à peau rugueuse; 2) nettoyer les fruits et légumes; 3) fouetter les œufs et les sauces; 4) mousser le lait; et 5) mélanger les soupes et les liquides. Veuillez lire attentivement toutes les directives avant l'utilisation.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

DÉCOUVREZ VOTRE PREP

1. Protecteur anti-éclaboussement
2. Lame (Éplucheur)
3. Axe en acier (pivot)
4. Touche Démarrer
5. Manche-moteur
6. Capuchon de protection
7. Indicateur LED du mode charge
8. Prise pour adapteur
9. Adaptateur
10. Cordon électrique
11. Fiche de l'adapteur
12 Brosse
13. Fouet/batteur
14. Mousseur
15. Mélangeur
16. Contrôle de haute ou basse vitesse



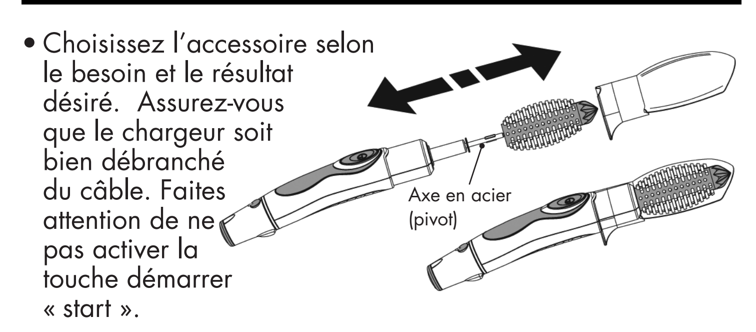
IMPORTANT

La touche « Starter » (démarrer) : L'appareil possède une touche de détection arrêt » ceci signifie que dès que vous retirez votre pouce ou votre doigt de cette touche, l'appareil s'arrête automatiquement. C'est une simple mesure de sécurité

Il est conseillé de lire le manuel d'instructions en entier avant l'utilisation. Veuillez prendre note qu'un mauvais usage pourrait endommagé **Le Prep** et annuler votre garantie.

COMMENT CHANGER LES ACCESSOIRES

- Choisissez l'accessoire selon le besoin et le résultat désiré. Assurez-vous que le chargeur soit bien débranché du câble. Faites attention de ne pas activer la touche démarrer « start ».



- Glissez l'accessoire sur l'axe du manche moteur. Poussez fermement vers le bas jusqu'à ce qu'un bruit sec (clic) confirme l'emboîtement. Tirez l'extrémité de l'accessoire et assurez-vous d'un positionnement ferme et solide. Replacez le protecteur anti-éclaboussement sur le manche-moteur et maintenez-le en place en tout temps. Le protecteur n'est nécessaire qu'avec l'éplucheur et la brosse.

Retrait d'un accessoire

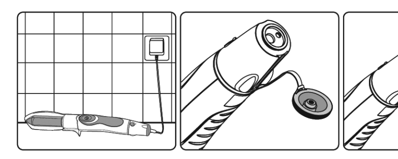
- Retirez le protecteur anti-éclaboussement (1) (si applicable).
- Tirez fermement l'accessoire hors de l'axe en acier (3) jusqu'à ce que vous entendiez un déclic confirmant sa sortie

COMMENT CHARGER LE MANCHE-MOTEUR

1. Placez l'appareil sur le dessus du comptoir de la cuisine, dans un coin pratique et sécuritaire. Ouvrez le capuchon de protection (6) et branchez la fiche (11) du chargeur dans la prise pour adaptateur (8).
2. Déroulez complètement le cordon d'alimentation du chargeur (10) et branchez l'adaptateur (9) dans la prise murale. Le voyant DEL (7) s'allumera pour indiquer qu'il se recharge.
3. La première charge doit prendre de 16 à 20 heures au minimum.
4. Débranchez le chargeur (9) de la prise murale lorsque la charge est complétée. Retirez la fiche (11) du Prep et replacez le capuchon de protection (6).

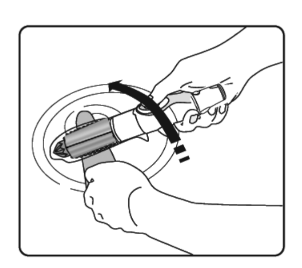
Important:

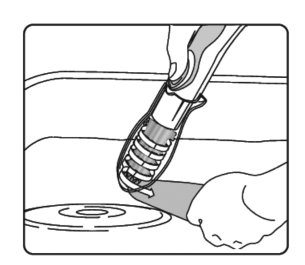
1. Installez toujours l'appareil dans un endroit sec sur la surface du comptoir de cuisine pour le charger.
2. Assurez-vous que le capuchon de protection soit complètement fermé avant l'utilisation.
3. Il est normal que le Prep se réchauffe au cours de la recharge.
4. Le fait que le Prep diminue d'intensité après un usage répétitif est normal et ne signifie pas qu'il soit défectueux. Maintenez-le en marche jusqu'à ce que le moteur s'arrête, puis rechargez l'appareil pendant 18 heures. Ceci devrait améliorer la puissance de la recharge. Répétez le nombre de fois nécessaire.



Éplucheur :

- Tournez le contrôle de vitesse (16) à haut régime « high speed ».
- Tenez le manche-moteur du Prep (5) d'une main et de l'autre le légume à peler (carotte, patate, zucchini) ou le poisson à écailler.
- Appuyez la lame (2) contre l'aliment et pressez la touche démarrer « start » (4); la lame se mettra à pivoter. Relâchez la touche pour mettre en arrêt.
- Frottez graduellement la lame (2) sur toute la surface de l'aliment, soit d'un côté et de l'autre. Exercez une légère pression si nécessaire : la rotation continue de la lame permet de peler et d'écailler rapidement. Le protecteur anti-éclaboussement (1) bloquera tout giclement.
- Les extrémités de la lame (2) sont pourvues de nervures spéciales pour permettre d'atteindre les moindres coins et recoins du légume.





MODE D'EMPLOI...suite

Remarques

- Vous pouvez peler les aliments sous une eau à faible débit. Limitez le contact du protecteur anti-éclaboussement (1) et de la lame (2) avec l'eau. Pointez l'appareil en direction de l'évier pour éviter tout giclement.
- Déposez un tamis ou une passoire dans un bol d'eau pour qu'il soit plus facile de ramasser les pelures. L'action du Prep retire seulement une fine couche de pelures

Brosse :

Utilisez la brosse de formes convexes innovatrices afin de déloger les saletés des légumes. Suivez les directives ci-dessus.

Directives générales pour les autres accessoires :

Laver le mousseur à lait, le fouet/batteur et mélangeur à potages avant la première utilisation. Utilisez une eau savonneuse très chaude pour nettoyer à fond toutes les surfaces de tous les accessoires.

1. Assurez-vous que l'appareil soit hors tension avant d'y insérer un accessoire.
2. Démarrez toujours en position basse vitesse « low speed ».
3. Retirez le protecteur anti-éclaboussement avant d'utiliser et lors du maniement du mousseur à lait, fouet/batteur et mélangeur à potages.
4. Positionnez la tête de l'appareil dans le contenant pour éviter les éclaboussures avant de mettre en marche. Mettez l'appareil hors tension avant de retirer le mousseur à lait et le fouet/batteur du mélange.
5. N'utilisez pas le **Prep** dans un chaudron qui se trouve directement sur la cuisinière. Retirez le chaudron de la surface chauffante avant de fouetter ou mousser.

MODE D’EMPLOI...suite

Les étapes à suivre pour une mousse parfaite :

1. Mousse : Remplissez un tiers de lait dans une grande tasse et chauffez à 60°C/155°F. Ne pas faire bouillir.
2. Frappé : Le lait doit être aussi froid que possible.
3. Tournez le contrôle de vitesse à bas régime « low speed ».
4. Insérez le mousseur dans le lait près du fond de la tasse.

Mettez le **Prep** en marche. Tournoyez doucement le mousseur dans la tasse. Élevez le mousseur tout en restant sous la surface de la mousse à mesure que le lait commence à épaissir. Rappelez-vous de mettre le **Prep** hors tension avant de retirer le mousseur du lait

Les étapes pour un mélange parfait avec le fouet/ batteur :

1. Mettez les ingrédients à mélanger dans un bol.
2. Tournez le contrôle de vitesse à bas régime « low speed ».
3. Tenez le **Prep** et plongez le fouet/batteur au centre du bol.
4. Bougez continuellement le fouet/batteur dans le mélange pour un résultat homogène. Rappelez-vous de mettre le **Prep** hors tension avant de retirer le fouet/batteur de la préparation.

Autres possibilités qu'offre le fouet/batteur :

Pour battre en crème le beurre et le sucre ou incorporer des œufs dans une pâte.

Pour battre des œufs entiers, des glaçages et des préparations légères.

Excellent pour une pâte onctueuse.

Pour fouetter des préparations légères, de la crème à fouetter et des blancs d'œufs.

Remarque : L'utilisation du fouet/batteur est déconseillée pour la préparation de pâtes épaisses ou consistantes.

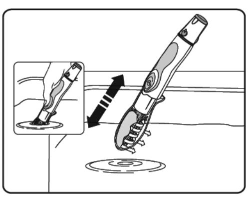
Le mélangeur à potages

1. Tourner le contrôle de vitesse à bas régime « low speed « ou haut régime « high speed », dépendamment du besoin.
2. Plongez doucement le mélangeur à potages au centre du bol avant de mettre en marche.
3. Bougez continuellement le mélangeur dans le potage pour un résultat homogène. Rappelez-vous de mettre le **Prep** hors tension avant de retirer l'accessoire du mélange.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

i) Débranchez l’appareil du cordon électrique avant de le nettoyer.
ii) Ne démontez pas l’appareil dans le but de le nettoyer.
iii) Séchez toutes les pièces à fond avant de les ranger.
iv) Pour toute autre révision, consultez un représentant de service autorisé. Le Prep retire une mince couche externe de pelures des légumes. Des résidus s’accumulent donc rapidement à l’intérieur du protecteur anti-éclaboussement

Trempez l’éplucheur dans l’eau pendant que l’axe pivote toujours lentement L’appareil se nettoiera de lui-même en un tour de main. **Ne submergez pas le manche-moteur**.



Retirez le protecteur anti-éclaboussement et l’accessoire après chaque usage et lavez-les avec un détergent à vaisselle régulier.

Ne submergez jamais le bloc de l’appareil dans l’eau ou un autre liquide.

Utilisez seulement un linge humide pour nettoyer le bloc de l’appareil. N’utilisez jamais de substances chimiques et/ou abrasives. Ne mettez aucune des pièces au lave-vaisselle.

Gardez les fibres de nylon loin de la chaleur et ne les nettoyez pas dans l'eau bouillante, ce qui pourrait endommager les fibres.

Le chargeur ne nécessite pas de nettoyage.

Attendez que toutes les pièces soient sèches avant de ranger l'appareil.

MISE AU REBUT DU BLOC-PILES

Le Prep est muni de piles au Nickel-Cadnium. Débarrassez-vous-en adéquatement. Retirez les piles du **Prep** et mettez-les au rebut dès qu'elles ne sont plus bonnes. Ne retirez pas les piles pour aucune autre raison que pour vous en débarrasser.

Faites attention lorsque vous retirez le bloc-pile car un court-circuit est possible. Veuillez suivre les indications quand il y a lieu de les mettre au rebut.

Ne jamais ouvrir le compartiment à piles sauf pour jeter la pile. Ouvrez le compartiment à piles en vissant l'extrémité du capuchon dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il arrête.

Glissez maintenant le dispositif vers l'extérieur avec les fils et le bloc-pile.

Détachez soigneusement les deux prises d'alimentation du bloc-pile en les tirant hors de la pile et disposez adéquatement.

Maintenant vous pouvez disposer du bloc-pile dans votre collecteur de rebuts habituel.

AVERTISSEMENT

Ne tentez pas de retirer le bloc-pile de l'appareil pour le charger.
Ne tentez jamais de jeter le bloc-pile ou l'appareil dans le feu ou de l'incinérer.
Ne tentez pas de retirer ou endommager l'étui à piles.
La pile doit être récupérée ou mise au rebut adéquatement au terme de sa durée de vie



DÉPANNAGE

Avant de consulter votre fournisseur ou lieu d'achat, veuillez vérifier ce qui suit :

Indice	Cause possible
Le manche-moteur ne fonctionne pas.	Avez-vous rechargé l'appareil à pleine capacité et ce pendant 16 heures ? Veillez à ce que l'adaptateur soit branché correctement. Reste-t-il des déchets ou particules d'aliments freinant l'éplucheur dans sa rotation? Retirez l'éplucheur et nettoyez-le.
Le voyant DEL ne s'allume pas quand il est en mode charge.	Le voyant DEL ne s'allumera que lorsque l'adaptateur sera branché parfaitement.
Des déchets sont aspergés sur mon bras lorsque j'utilise l'appareil.	Utilisez toujours l'appareil muni du protecteur anti-éclaboussement. Assurez-vous de pointer l'appareil vers le bas, en direction de l'évier, pour éviter les giclements ou jets

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Manche moteur : Pile au Nickel et Cadnium 2x1.2V.
700m.A.h.

Adaptateur : Input CA 120-60Hz, sortie 5.6 DC 100m.A.

Vitesse : 6 000 tr/min.

COORDONNÉES

Euro-Cuisine, Inc.
C.P. 351208
Los Angeles, Ca. 90035
Tél.: 888-343-5554
Téléc.: 323-278-1117
Courriel: info@eurocuisine.net
www.eurocuisine.net

